



menu

La pizzeria con l'orto di Alberto Morello

starters

Tagliere di Crudo Veneto DOP | €12

servito con il nostro pane

Tavolozza Rossa | €18

CONSIGLIATO PER LA CONDIVISIONE
schiacciata romana al pomodoro, burrata pugliese, selezione di acciughe del Cantabrico, salsiccia rossa di Castelpoto, olive di Gaeta

Selezione di Salumi e Formaggi | €18

CONSIGLIATO PER LA CONDIVISIONE
servito con schiacciata romana al rosmarino

Melanzana Fondente | €12

Melanzana al forno, burrata pugliese, pomodoro Petrilli

pizze

Farine macinate a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

SELEZIONE DI MARGHERITA...

Margherita | €8

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte pugliese

Pomod'oro | €11

pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico

Napulè | €11

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto

Coast to Coast | €12

pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala Campana dop, olio al basilico

contemporanee

Diavola "Glow Food" | €11

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto 🌱

Prosciutto e Funghi | €14

fiordilatte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli

Tonno e Cipolla | €13

fiordilatte, tonnetto allestito del Mediterraneo, cipolla in carpione

Marinara del Vesuvio | €7,5

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🌱 (variante con acciughe +€1,5)

Cetara | €11

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🌱

Cipolla e Patate | €12

fiordilatte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia

Un'Estate al Mare | €16

mozzarella di bufala campana DOP, melanzane alla siciliana, basilico

Tutto Bordo | €15

fiordilatte, friggittelli, salsa tzatziki, bottarga, bordo di ricotta

Assoluto di Pomodoro | €14

pomodoro S. Marzano DOP, datterino giallo e rosso, cuer di bue, pomodorini neri, pomodorini confit, origano, basilico, olio al basilico

Assoluto di Zucchine | €15

crema di zucchine, fiordilatte, zucchine al forno, fiori di zucca, semi di zucca, ricotta salata

Deliziosa | €14

fiordilatte, friggittelli, ritaia di Spinga, pecorino di fossa

Pesto | €15

pesto al basilico, fiordilatte, datterini rossi, burrata, olive dry

degustazione

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA
farina macinata a pietra, lievito madre, lunga lievitazione e ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

La Margherita | €12

pomodoro "Petrilli", fiordilatte pugliese, origano

La Bufala Campana Artigianale D.O.P. | €19

e pomodoro "Petrilli"

Burrata e Crudo Veneto D.O.P. | €20

IMPASTO AL FARRO

L'acciuga di Cetara | €20

pomodoro "Petrilli", ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit

Crudo di Gambero di Porto Santo Spirito | €28

IMPASTO CROCCANTE AL MAIS

fiordilatte pugliese, burrata, guanciaiale croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🌱

Mortadella | €18

IMPASTO PAN BURGER

insalata dell'orto, mortadella, maionese ai pistacchi

Quasi Parmigiana | €24

IMPASTO SOFFICE

pomodoro Petrilli, fior di latte, melanzana fondente, chips di parmigiano, pomodorino confit, basilico, origano

Dall'Orto | €26

IMPASTO AGRICOLA

crema di zucchine, bietine, cappuccio bianco, pastinaca, ciliegie arrosto

Vitello Tonnato | €27

IMPASTO RISO E ORZO

insalatina, girello di vitello, spuma tonnata, polvere di capperi

Battuta di Manzo | €27

IMPASTO SOFFICE

crema di peperoni arrosto, battuta al coltello Macelleria Tolin, chips di zucchine, maionese alla soia

burger

I nostri hamburger sono preparati con **pane fatto in casa** e farciti con le **insalate del nostro orto**. Accompagnati dalle **nostre patate al forno con la buccia** e dalle **salse homemade** di Gigi Pipa.

Gigi Pipa Burger | €14

hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

Farm Burger | €14

hamburger di manzo, friggittelli, cipolla caramellata, pecorino di fossa, chips di zucchine, salsa BBQ

Pulled Pork Burger | €14

spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

cucina

Caesar Salad | €12

insalata, petto di pollo, Parmigiano dop, crostini di pane, bacon croccante, salsa Caesar

Spaghetti Pomodoro e Burrata | €13

pomodoro San Marzano dop, burrata pugliese, polvere di capperi, olive dry

Fusilli | €13

crema di peperoni, ricotta salata, chips di zucchine

Tartare di Manzo | €16

friggittelli, scarola, tzatziki

Piovra Scottata | €18

patate, pomodorini, olive, capperi, cipolla caramellata

beverage

Acqua minerale "Iurisia" 0.75 L | €3

Espresso arabica naturale giamaica caffè | €1,5

Orzo integrale az. Agr. | €2,5

Tisane | €2,5

VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri **vini naturali** e sulla carta dei **dessert**, il nostro staff è a tua disposizione.

Coperto | €3

Per eventuali allergie o intolleranze, chiedere allo staff di sala.